平成２３年度　事業報告書

自　平成２３年４月　１日
至　平成２４年３月３１日

社団法人　日本食品機械工業会

平成２３年度　一般概況報告

１．平成２３年度の特徴（2011年４月-2012年３月）

平成２３年度の我が国経済は、デフレの出口がみつからないまま、震災への復旧・復興を模索、この状況で円高、原油高が進行するという、先行き不透明かつ厳しい状況であった。

前年の平成２２年（１-１２月）に、景気の二番底が警戒される中で、３年ぶりに実質GDPが前年比1.1%とプラスに転じようやくに回復の気配をみせた。同じく世界経済は、欧米諸国が財政や経済停滞などの問題を抱えながらも、中国を中心とした新興市場諸国の成長に牽引される形で一定の成長をみせた。こうした前年を基盤として、平成２３年度の我が国経済は、企業も長い手控え状態からようやく設備投資再開に着手する気配をみせ、かつ世界経済も新興市場諸国の成長や消費に支えられた外需により、堅調に上昇するものと期待されていた。しかし、平成２３年３月１１日に発生した東日本大震災により様相は一変した。東北、関東地方を中心に、震災により生産設備や供給ラインが破壊され、更には福島原発事故が地域のみならず、東日本を中心に農産物や食品などに大きな被害をもたらした。更には原発事故に伴う国内原発の稼働停止は、我が国の電力供給を減少させ製造業に大きな影響を与えるところとなった。また、国内の供給ラインの一部代替が期待されたタイでの洪水も更なる問題となった。こうした厳しい状況下において、歴史的な円高が進行し、我が国企業の業績をさらに圧迫することとなった。

他方、世界に目をうつすと、アメリカの財政赤字は改善されず、ギリシャ、イタリア、スペインのソブリンリスクはEUの存在そのものを危うくする事態となった。また、世界経済の牽引役である中国は、急激な成長と未成熟な経済・金融体制が過剰な消費を引き起こし、不動産を中心にバブル崩壊リスクを顕著にしている。こうした海外市場の状況は、円高と原油高騰とあいまって、日本の輸出産業には大打撃となり、国内の停滞をカバーするほど外需は期待できない状態となった。

３月調査の日銀短観では、大企業の景況感は－４と、横ばいとは言え１２月から二期連続のマイナスを記録しており、年明けから円高に安定傾向がみえたとの声もあるものの、原油価格の高騰は続いており、我が国経済は予断を許さない状況が継続している。

平成２３年１-１２月の食品機械の販売動向等の概要を参考として記載する。
（工業会統計は１-１２月で調査を実施している。詳細図表等は巻末５５ページ以降添付）

２．平成２３年の販売動向

食品機械産業のユーザーである食品業界では、大手企業を中心に震災直後の状態からは生産体制が回復しつつあるものの、今なお多くの企業が問題を抱えたままである。特に被災地域では具体的な復旧・復興計画が未策定な状況にある。他方で震災の影響により消費市場の先行き不透明感も影響し、新規プロジェクトや大規模な生産設備への投資が控えられている状況が続いている。

こうした状況から、食品機械産業では、年度前半に震災によりユーザーの生産活動が影響

を受け販売の減少となったが、年度後半を中心に若干の復旧に向けた需要と既存案件等の再開への対応がみられた。

機種別の販売額と理由は以下の通り。

精米麦機械14,661百万円（2.8%増　対前年同期比　以下同）、国内の米需要減少傾向は継続しているが、一部ブランド米の需要増に対応した精米プラントの建設があったためと思われる。製粉機械11,728百万円（3.8%増）一部ユーザーに工場新設と生産ラインの増設があり、また米粉を中心に若干の設備投資が継続していることとが要因と思われる。製めん機械10,543百万円（1.2%増）ユーザーに新製品投入の動きがあるが、新規設備導入にまで至らず設備改修及びメンテナンス需要にとどまったためと思われる。製パン・製菓機械108,810百万円（2.5%増）震災復旧需要も一部でみられたが、年間を通してユーザーは新規設備投資が手控え状態にあり、老朽化ラインの更新及びメンテナンス需要中心があったことが要因と思われる。醸造用機械15,302百万円（3.0%減）大手清酒関連ユーザーに設備投資の動きがあったもの、長期の景気低迷と震災による消費の冷え込みにより設備投資が手控え状態にあったためと思われる。乳製品加工機械50,803百万円（1.2%増）乳製品需要の減少傾向が継続しており、原発事故による風評の影響も加わり、設備投資が手控え傾向にあるが、一部ユーザーに生産設備更新があったためと思われる。飲料加工機械21,845万円（3.3%増）国内はメンテナンス需要が中心であったが、アジア地域を中心とした海外需要増が要因であると思われる。肉類加工機械17,341百万円（2.5%増）ハム・ソーセージ需要が好調であったこと、若干の震災復旧需要があったこと、及び好調な輸出に支えられたことが要因であると思われる。水産加工機械15,726百万円（2.2%増）修理を中心とした震災復旧への対応が若干あり、また一部ユーザーに生産ラインの新設があったためと思われる。その他の食品機械162,953百万円（7.0%減）外食産業等の設備投資が一巡してしまったためと思われる。

3．平成２３年の輸出動向

財務省の通関統計によると平成２３年の輸出額は30,000百万円（対前年同期比　6.3%増）であった。

地域別には、アフリカ向け輸出が654百万円（325.1%）、中南米向け輸出が2,122百万円（324.8%）と、前年の大幅増に続き大きな増加を記録している。前年に同じく大幅な増加を記録したロシア・東欧向け輸出も711百万円（2.8%増）と堅調に推移している。また、前年に減少を記録した西欧向け輸出は、2,305百万円（26.4%増）と増加を記録した。他方で、我が国の主要な輸出地域であるアジア地域は21,673百万円（0.5%減）と前年の大幅増から微減に転じ、北米は1,777百万円（16.3%減）と近年の減少傾向から脱しなかった。

機種別には、前年に比し増加を記録した機種は、増加率の高い順に、肉類加工機械2,985百万円（247.2%）、飲料加工機械4,811百万円（49.2%増）、製麺機械6,514百万円（25.3%増）、製パン製菓機械7,925百万円（9.2%増）、水産加工機械1,140百万円（2.4%増）であった。他方で、前年に比し減少を記録した機種は、減少率の高い順に、醸造用機械202百万円（83.2%減）、製粉機械383百万円（68.4%減）、精米麦機械230百万円（40.1%減）、その他食品機械5,811百万円（21.7%減）であり、これら機種は主に前年に大幅増を記録して

いた。

国別には輸出額の多い順に、中国8,500百万円（21.9%減）、韓国4,029百万円（9.7%増）、タイ3,403百万円（４５%増）、ブラジル1,802百万円（370.5%）、アメリカ1,517百万円（24.2%減）であった。

４．平成２３年の輸入動向

財務省の通関統計によると平成２３年の輸入額は21,188百万円（対前年同期比　14.6%増）であった。

地域別には、前年に比し増加した輸入地域は、増加率の高い順に、北米3,058百万円（32.1%増）、西欧15,373百万円（17.3%増）、アジア2,585百万円（4.0%増）であった。他方で、前年に比し減少した輸入地域は、減少率の高い順に、中南米４百万円（98.0%減）、大洋州７４百万円（74.9%減）、アフリカ１百万円（46.6%減）、ロシア・東欧９３百万円（8.5%減）であった。このうち中南米は前年に大幅増を記録していた。

機種別には、前年に比し増加した機種は、増加率の高い順に、醸造用機械５４百万円（476.7%）、製粉機械1,056百万円（99.6%増）、乳製品加工機械1,215百万円（39.5%増）、その他食品機械2,464百万円（33.7%増）、製パン製菓機械5,992百万円（19.4%増）、飲料加工機械8,210百万円（5.4%増）であった。他方で、前年に比し輸入が減った機種は、肉類加工機械2,197百万円（9.5%減）であった。

国別には輸入額の多い順に、ドイツ5,825百万円（1.0%増）、スイス3,380百万円（22.7%増）、アメリカ2,404百万円（14.4%増）、イタリア2,277百万円（29.8%増）、中国1,448百万円（36.7%増）であった。

平成２３年度　事　業　報　告

自　平成２３年　４月　１日
至　平成２４年　３月３１日

Ⅰ．平成２３年度事業計画における重点事項

１．食品機械の安全・衛生化の推進

食品機械は機械作業者に対する機械安全だけでなく、一般消費者が飲食する食品に対する衛生安全を考慮した設計が要求される。中でも衛生面の設計は、「食の安全」を確保する“一般衛生管理基準”の国際要求事項にも含まれ、このような構造を備えた食品機械の設計は、社会的責務となっている。

このような当業界の責務を果たすため、国際規格と整合する「肉類加工機械JIS」の改正原案を作成した他、当該JISが定める要求事項の適切性を裏付けるための技術的な検証試験等に取り組んだ。また、国際的な規格作成機関との連携を積極的に推進し、関連情報の収集等に努めた。

２．FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展）の充実

FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展）では、開催テーマに「つくります！美味しい未来」をかかげ、安全・安心への取り組み、環境対策など多様な課題を解決する最先端テクノロジー・製品・サービスを発信し、また、活力ある情報交流、ビジネス発展の場を提供することにより、食品製造・加工技術のより一層の進歩、向上に努めた。

３．産学技術交流の促進と関連技術情報の普及

食品機械分野の総合的な発展と技術力向上を図り、国民の豊かで安心できる食生活の向上に資するため、食品産業関係者のみならず多くの来場者を迎える一大情報拠点FOOMA JAPANにおいて、研究機関による発表の場「アカデミックプラザ」の運営、講演会の開催、研究機関との産学交流を積極的に推進し、食品、食品製造装置及び関連機器　に関する技術、及び情報の交流と普及に努めた。

また、関係学術団体等と連携し各種シンポジウムや、食に関わる最新技術情報などの発信の場を設けることにより、関係業界に関する科学技術の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することに努めた。

４．食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

機関誌「ふーま」（季刊・年４回）を発行した。本誌は、会員企業、食品産業関連企業、研究機関等へ幅広く配布、また、FOOMA JAPAN会場内でも無料配布しており、食に関する安全衛生、食育、当工業会運営活動等を様々な角度から広報することにより、国民の食生活向上に寄与した。

また、我が国の食品機械技術のさらなる高度化に資するため、食品機械専門の技術誌「FOOMA技術ジャーナル」を発行し、会員企業及び食品産業関連企業に対し、広く配布した。

5．国際化への対応

我が国の食品加工産業が海外進出し、現地の食生活向上に的確に資するため、海外政府機関及び団体等との交流を促進し、海外の食文化、加工食品動向等を調査した。

6．第１２期FOOMAアカデミーの開講

国民の豊かで安心できる食生活の向上に資する、食品及び食品機械分野への従事者を対象とした第１２期FOOMAアカデミーを企画・開講した。

Ⅱ．事 業 活 動

1．食品機械産業振興基礎事業

長期的・総合的視点に立って、当工業会の事業活動の基盤強化と業界のさらなる発展に資するため諸策の検討を行った。

(1) 運営委員会活動（企画運営・総合調整）

① 理事会審議事項の調整

財務に関わる諸事情を考慮しつつ、平成２３年度予算の収支状況の掌握に努めるとともに、平成２２年度事業報告並びに決算報告、平成２３年及び平成２４年度の事業計画及び予算案、日食工諸規程の見直し、東日本大震災への対応、委員会功労者の推薦等、理事会審議議題の検討、調整を行った。

② 食品機械産業活性化支援事業の案内

経営革新を目指す企業を対象に独立行政法人中小企業基盤整備機構が実施している「専門家派遣事業」を会員企業が利用する際、当工業会が利用者負担の１／２を分担する「食品機械産業活性化支援事業」を昨年に続き実施した。

③ 公益法人制度改革への対応

公益法人制度改革関連三法に対応し、新たな組織へと移行するために関連情報の収集を行うとともに、一般法人法及び新定款に基づく日食工諸規程の見直し等について検討を行い、理事会等へ諮った。

なお、平成２４年３月２３日、内閣府より、府益担第3582号文書にて、一般社団法人として認可された。

(2) 青 年 部 活 動

① 青年部運営委員会の開催

青年部運営委員会を５月、７月、９月、１０月、１２月、１月、３月に開催し、次代の経営者・管理者の育成及び青年部会員の親睦を図ることを目的とした諸事業及び展示会連携事業の企画・検討を行った。

また、FOOMA JAPANをはじめ当工業会事業に積極的に参画し、当工業会及び食品機械産業の発展に努めた。なお、３月末での青年部の登録者は８８社108名となった。

② 青年部経営勉強会Young Executive Seminar (YES) we learn!

平成２３年度の青年部経営勉強会は、ビジネスパーソンに求められる３つのスキルについて、各分野の第一線で活躍する講師のもと、講義と演習を織り交ぜた構成とする勉強会を実施した。

下記内容の全３回から構成されるプログラムで、青年部限定のセミナーではあるが、毎回多くの部員が参加し好評を得た。

・第１回　７月８日（金）

テーマ：コミュニケーション

～共感力を高めるリーダーとしてのコミュニケーション～

講　師：石塚 美樹 氏（キャリアコンサルタント）

・第２回　１０月７日（金）

テーマ：マーケティング

～マーケティング・センスを磨く～

講　師：手塚 修一 氏（国際コーチ協会理事）

・第３回　３月１６日（金）

テーマ：ロジカルシンキング

～転換システムを頭の中に埋め込む～

講　師：田中　浩 氏（経営コンサルタント）

③ 全体会企画

６月８日（水）のFOOMA JAPAN 2011会期２日目に青年部の新規勧誘活動を兼ねて展示会運営に関する意見交換の場を設けた。

また、１１月１７日（木）から１８日（金）にかけて、岐阜を研修の地として国内研修会を実施した。１７日の視察先は、株式会社ヤマザキマザック美濃加茂製作所・ワールドテクノロジーセンター、ヤマザキマザックオプトニクス株式会社フェニックス研究所の２社、夕刻は懇親を兼ねた情報交換会を行い、総勢３７名が参加し見識を広めた。１８日には有志２１名による懇親ゴルフコンペが岐阜関カントリー倶楽部にて行われた。

国際委員会との合同企画として、９月４日（日）から８日（木）までFine Food Australia見学／オーストラリア食品事情等視察ミッションを実施した。オーストラリア国内では最大規模の食の展示会であるFine Food Australiaの見学をはじめ、食の安全、食品表示の適正な表示を検証するNew South Wales Food Authorityによるセミナー、また、日本人が経営する食肉牧場やワイン産地で有名なハンターバレーを視察、総勢１２名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

なお、第１３回夏山登山（北八ヶ岳）は台風の影響により中止となった。

(3) 支部会活動

① 地域別部会

ａ）西部支部会

１１月８日（火）に帝国ホテル大阪で西部支部会を開催した。同支部会では、タ

ック川本氏（国際ビジネス＆スポーツアナリスト）を講師に招いて講演会を開催した。

b）中部支部会

2月23日（木）に中部支部会を開催した。同支部会では、中部電力㈱浜岡原子力発電所の見学会を開催し、24名が参加した。

② 業種別部会

FOOMA JAPAN 2011において「JIB FOOMA特別講演会」などの企画開催に協力した。

2．食品機械の安全・衛生化に関する調査研究及び普及

食品機械の安全・衛生化を推進し、以て、我が国産業の振興及び労働安全、食の安全確保に寄与するため、以下の事業に取り組んだ。

(1) 食品機械の安全・衛生化の推進

ILO（国際労働機関）、コーデックス委員会、WTO（世界貿易機関）等の国際組織による条約及び協定に従い、我が国食品加工機械に関連する法令はこれら国際的な合意事項への整合に向けて改訂が行われている。

これら法令及び国際的な要求へ対応し、我が国における食の安全確保に向けた活動の一翼を担うため「安全・衛生企画委員会」は以下の調査・研究事業に取り組んだ。

① 欧米規格研究機関との連携及び欧米安全関連情報の調査

安全衛生企画委員会はEHEDG JAPANと連携し、国際規格のベースとなる衛生安全に関する技術文書を入手し、洗浄性評価に対する試験方法の開発について検討を行った。またEHEDGの国際会議へ参画し、衛生設計に関する世界的な動向に関する最新情報を収集した。

さらに国際規格が意図する、メーカと使用者の情報共有に基づくリスクアセスメントの概念を明らかにするため、欧州法令の「枠組み指令」「労働者使用機器の最低基準」を中心に調査・研究に取り組んだ。本調査・研究の成果は「欧州労働安全衛生主要法令に関する報告書」としてとりまとめた。

なお、電気安全に関する調査研究を通じたULとの連携については次項②に記す。

② 食品機械のIEC対応制御盤設計に関する調査・研究

我が国の食品機械の市場環境が、今後一層グローバル化されて行くことが予測されることから、例え国内向けであっても国際規格対応を徐々に進めることが大切である。だが、特に電気設計を定める規格IEC 60204-1は、要求のほとんどが言語情報によるため、規格に適合する具体的な構造が理解し難く、国内において普及が最も遅れている分野の1つとなっている。

このような課題に対応するため平成22年に作成した「制御盤設計ガイドライン」に準拠した“IEC対応標準制御盤モデル”製作に取り組んだ。製作においては規格への整合は当然として、機械設計者が一目で規格要求事項を確認できることに配慮し、

実際のエンクロージャ及び、電気機器を用いたリアリティのある制御盤製作を制作した。

事業実施にあたり、「安全衛生企画委員会」の下部組織として、制御盤の調査研究を目的とした専門サブグループ２（SG2）を設置し、規格整合のチェック等にUL JAPANの協力を得た他、CEマーキング対応機器を取り扱う専門メーカーの参画を得て、次の作業に取り組んだ。

ａ）制御盤モデル、各種電気コンポーネントの選定
ｂ）制御盤モデルの設計、及びパーツリスト作成
ｃ）実装、組み立て、検証

(2) 食品機械に関するJISの科学的検証と規格の改正

現行の食品機械JISが平成１５年から１７年にかけて改正された後、設計概念を定めたISO 12100、リスクアセスメントの方法論を定めたISO 14121、機械類の衛生性を定めたISO 14159等、重要な関連国際規格が改正または制定された。

近年さらに高まる食の安全性確保へ貢献するためにも、これらの規格への食品機械JISの整合を維持する必要がある。また、食品機械JISの使用を補完する科学的検証にも併せて取り組む。

① 食品機械に関するJIS規格の改正

「JIS改正委員会」は、食品機械JISの関連国際規格への整合化に平成１９年度から取り組んでいる。２３年度は肉類加工機械JIS（JIS B 9653）、並びに製粉機械JIS（JIS B 9655）の国際規格への整合化をはかるため以下の作業に取り組んだ。

ａ）肉類加工機械に関連する欧州規格の調査

国際協定により、欧州規格は国際規格として平行審議を行うことが可能となっていることから、国際規格の審議委員会へ欧州規格が提案される可能性がある。このような事態に対応するため、JISとして取り上げる肉類加工機械に関連する欧州規格を調査し、これら規格が定める安全性レベルとの整合性について検討を行った。

ｂ）肉類加工機械JISに定める機種のリスクアセスメントの実施

新しい肉類加工機械JISの作成を行うためには、ISO/IECガイド７８が定める安全規格作成のためのガイドラインに基づかなければならない。そこで、肉類加工機械JISに定める卓上スライサ、ミートスライサ、チョップカッタ、ソーセージ充填機、バンドソゥ、スモークハウス全６機種に対し、リスクアセスメントを実施した。

ｃ）肉類加工機械JIS要求事項と関連する国際規格との整合化

国際規格のタイプＡ、Ｂ規格が定める要求事項及び、リスク低減方策の整合化について検討を行った。特に安全関連部については、ISO 13849-1：2006が定めるPL（performance level）に基づく関連部の機能安全要求の他、1999年版が定めるアーキテクチャによる方策を平行記載した。

d）肉類加工機械JISの取りまとめ

前記作業結果をJIS規格改正原案として取りまとめ、改正原案を作成した。

e）粉体加工機械JIS改正に向けたワーキンググループの設置

粉体加工機械JISの改正に取り組むWGを組織し、関連海外規格、及び規格化を要する機械別の重要性等について調査を行った。また、これらの結果に基づき、JIS化する機種の選定を行った。

② 食品機械JISの科学的検証

ISO/JISへの適合性評価は、科学的な客観的根拠に基づかなければならず、安全面については検証方法、評価基準、共に各種規格が既に示している。しかし衛生面の評価手法は、原則的に機械メーカー及びユーザーに委ねられており、具体的な手法を規格は一切示していない。しかし、企業が独自にこれら検証方法等を用意することは現実的とは言い難い。

そこで「安全・衛生企画委員会」の下部組織として、洗浄性評価メソッド開発を目的とした専門サブグループ1（SG1）を設置し、次の検証試験に取り組んだ。また、これまでに蓄積した知見を「衛生設計ガイドライン」としてとりまとめた。

調査研究：密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究

（共同研究機関：岡山県工業技術センター）

衛生設計ガイドラインDoc. 1

「タンパク質、脂質を対象としたクリーナビリティ評価に用いる標準拭き取り操作法」

3．食品機械の安全・衛生化等に関するサポート事業

(1) 安全衛生化サポート

国際安全規格に基づく食品機械の安全・衛生設計は、労働安全衛生法が定める法令要求だけでなく、WTOが定めた自由貿易における安全条件でもある。従って国際安全規格の遵守はTPP（環太平洋パートナーシップ協定）における安全条件にも採用される可能性がある。そのため食品機械産業界にとって、これら規格対応のさらなる普及・促進は重大な課題の一つと考えられる。

そこで以上に示す安全・衛生設計に取り組む企業をサポートするため、次の事業を行った。

① 国際規格対応講習会

国際安全規格が扱う技術範囲は広く、多岐に渡る。これらの事項を技術者が系統的に学ぶことができるよう、規格要求事項を幾つかのテーマに分類した講習会を企画、実施した。今年度実施する講習会は、講義内容検討のためのトライアルと位置づけ、最も事務局に問い合わせの多いテーマを抽出し、東京及び大阪にて次の通り実施した。

ａ）制御盤設計

内　　容：IEC 60204-1の解説、「制御盤設計ガイドライン」の利用法　等

講　　師：岡村 隆一 氏（さくらマシナリーコンサルティング　代表）

開 催 日：東京会場：７月２６日（木）～２７日（金）、
大阪会場：１２月１日（木）

受講者数：東京会場：２３名、大阪会場：２４名

ｂ）安全設計基本概念

内　　容：ISO 12100の解説、安全設計の基本原則、設計プロセス　等

講　　師：事務局　大村 宏之

開 催 日：東京会場：８月２６日（金）、大阪会場：１２月２日（金）

受講者数：東京会場：２２名、大阪会場：２５名

ｃ）取扱説明書作成

内　　容：制限仕様の設定、取扱説明書の基本構成、記載事項と書き方　等

講　　師：山村 俊雄 氏（㈱ダイテック　営業部長）
横山 友信 氏（㈱ダイテック　営業部次長）

開 催 日：東京会場：９月３０日（金）

受講者数：２１名

② 安全・衛生設計のサポート

機械メーカーに要求される安全・衛生設計活動は、リスクアセスメントの実施から、使用上の情報提供までの全てのステップに及ぶ。このような、国際安全規格が要求する安全設計プロセスは、品質マネジメントシステムにより効率的に機能する。これら各種の安全設計の実務、及び安全設計プロセスの構築に取り組む企業を支援するため、以下のテーマについて専門講師の派遣を行った。

国際規格対応安全衛生設計支援
CEマーキング自己宣言支援
品質マネジメントシステム構築支援

(2) 警告ラベル頒布事業

会員企業の安全化対策等への支援の一環として、ISO 3864、ISO 11684を参考に作成した警告ラベルを頒布した。

(3) 技能向上事業

食品機械の設計・製造に直接関わる人材の基礎技能の充実によって食品機械の様々な性能向上を図るため、機械加工の分野における基礎学力向上を目的とした講習会を開催した。

開催時期：平成２３年８月４日（木）～８月５日（金）

受講人数：１８名

会　　場：社団法人日本食品機械工業会　会議室
講　　師：岡部 眞幸 氏（職業能力開発総合大学校　准教授）

(4) 海外・国内PL保険

製造物責任（PL）法に対応し、当該機械の万一の損害賠償の発生に対し、会員企業の救済を図るため団体海外PL保険並びに団体国内PL保険制度への加入促進活動を継続実施し、会員企業へより有利なPL法対策を供した。

(5) 食品関連機械団体標準約款頒布事業

食品機械業界における契約時にかかる労力の低減、及び契約相手との公平な契約を締結することを目的とした食品関連機械団体標準約款、及び約款の解説を平成２３年度より頒布開始するとともに、業界に関連する新聞、雑誌等にプレスリリースを行うことで、広く業界標準約款の普及に努めた。

4．展示会事業

展示会実行委員会を中心に各委員会等と連携して、FOOMA JAPAN（国際食品工業展）の企画・運営を行い、展示会を通して、業界を取り巻く課題に対する最新の技術を発信し、食の技術が拓く、豊かな未来を提案した。

本展においては、東日本大震災の影響による電力使用の抑制対策が講じられているなかでの開催を念頭に、出展者に協力を仰ぎ、開催時間の１時間の短縮をはじめとして、展示会全体の節電に努めた。また、募金活動を行うとともにがんばれ東北物産展の開催、被災地企業支援に向けた意見交換会の実施等業界を挙げて食品加工製造業界の復旧と日本経済の復興に貢献することに努めた。

また、主催者団体として業界関係者のみならず多くの関心者が参集するFOOMA JAPANの特徴を活用し、国民生活の食の安全及び衛生に寄与するために最新の研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や海外交流を推進する企画として、各種関係機関等とも連携して実施するグローバルスペースの設置等海外機関の情報発信並びに海外来場者へのサポートに取り組むことにより、社会還元に努めた。

(1) FOOMA JAPAN 2011（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成２３年６月７日（火）～１０日（金）
会　　場：東京ビッグサイト　東展示棟全館
テ ー マ：つくります！美味しい未来
展示規模：645社 2,783小間
来場者数：89,813名

(2) 広 報 活 動

メインビジュアルを作成し、展示会のイメージアップと再認知を図ることとした。また、機関誌「ふーま」109号、110号を展示会会期前後に展示会特集号として発行し、広報活動に努めたほか、展示会公式Webサイトやメールマガジンの発行、各種広報媒体を

効率的に活用し、タイムリーな展示会情報の発信を行った。

また、海外の食品関連産業関係者等へPRブースを提供するとともに、当工業会として海外主要展示会へのブースの交換出展や視察団の受け入れなどにより、相互交流を推進し、FOOMA JAPAN 並びに我が国食品機械産業の認知度向上に努めた。

(3) 国 際 交 流

昨年に引き続き、展示会場内にインターナショナル・ラウンジをVIPラウンジとの併用で設置し、海外来場者への便宜を図った。

なお、海外来場者数は、693名（前回1,512名）と、震災の影響で昨年より来場者数は減少した。

(4) プレゼンテーションセミナー

展示会場内２カ所にセミナー会場を設置して、６月８日（水）から１０日（金）の３日間、出展者の製品情報や新技術発表の場としてプレゼンテーションセミナーを開催した。２４社２５のセミナーに延べ1,581名の聴講者が集まった。

(5) イ ベ ン ト

広報委員会の企画・運営のもと、“FOOMA JAPAN１日実行委員長”と題して、ゲストに三浦理恵子さんを招き、展示会における広報活動等に尽力いただいた。

青年部の企画・運営のもと、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、安部修仁氏（株式会社吉野家ホールディングス　代表取締役社長）を講師に迎え、講演会を企画・開催した。講演会には252名の聴講者が参加し、好評を博した。なお、青年部は諸事業の円滑な運営にも努めた。

(6) 出展者・来場者サービス

東京ビッグサイト最寄り駅からの送迎用シャトルバスの運行、快適なビジネス空間を創出するVIPラウンジの設置、クロークの設置他、インフォメーション機能の充実に努め、出展者・来場者サービスの一層の充実を図った。

(7) 東日本大震災への対応について

東日本大震災による電力不足への対応及び被災地を支援するために以下の取り組みを行った。

① 節 電 開 催

厳しい電力事情に配慮し、開催時間の短縮、各諸室やガレリア等の照明制限、空調調節などの可能な限りの節電対策を行った。

加えて、開催祝賀レセプションを中止した。電力削減と開催祝賀レセプション中止による経費削減相当分として10,000,000円を特定非営利活動法人ワールド・ビジョン・ジャパン「東日本大震災緊急支援募金」へ寄付した。

② 募 金 活 動

展示会場内１１カ所に被災地支援のための募金箱を設置し、義援活動を行った。集

まった募金は総額で290,165円となり、中央共同募金会を通じて被災地に寄付した。

③　がんばれ東北物産展

被災地支援活動として東北物産展を開催した。販売スタッフとして被災地からボランティアが参加し、東北各県の物産品や東北支援のための物品等を販売した。売上の一部の299,000円を義援金として中央共同募金会を通じて被災地に寄付した。

④　被災地企業支援

宮城県産業技術総合センター並びに宮城県食品工業協議会と連携して、宮城県の被災した食品メーカー２５社２６名の方々を招待し、「復興に向けた食品製造機器の情報収集研修会」を開催した。展示会場の視察の他、当工業会役員等との意見交換会の場では復興状況の説明や被災体験が紹介され、長期的な協力関係の構築へ向けて、認識や情報の共有化を図った。

(8)　FOOMA JAPAN 2012（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2012の実行委員会を立ち上げ、次回展示会の準備に着手した。開催基本計画の概要は以下の通り。

会　　期：平成２４年６月５日（火）～６月８日（金）〔４日間〕
会　　場：東京ビッグサイト(東展示棟)
テ ー マ：食の心　ここにあり

５．国内外の食品及び食品機械の技術に関する普及

国民の豊かで安全な食生活に必要な食品と食品機械の技術力向上のため、一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、産官学連携で共同研究開発を実施し研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や関係学術団体等と連携した各種シンポジウム、食に関する新技術を紹介する新技術普及特別企画等を行い、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的に、以下の事業に取り組んだ。

(1)　アカデミックプラザ事業

技術委員会の企画・運営により、FOOMA JAPANの併催事業として、展示会場内の特設会場において、大学・公的研究機関等の研究者による食品関連技術の成果発表の場であるアカデミックプラザを開催した。

今年度のアカデミックプラザには、国内５５研究室、海外１６研究室が参加予定であったが、海外３研究機関が辞退したため、国内５５研究室、海外１３研究室が参加し、ポスターセッションや口頭発表の形式にて最新の食品関連技術の研究成果が発表された。また、「環境に配慮した食品加工」に焦点を当てた特別テーマコーナーを設置した。

さらには、食品関連科学技術の振興及び「国民の豊かで、安全な食生活」につながる研究成果の社会還元の一助とするため、参加研究室の研究内容を紹介した「研究発表要旨集」の無料配布、アカデミックプラザにて発表した研究者への費用補助、発表内容を表彰する制度「FOOMA AP賞」の実施を通して、研究助成の一助とした。

会期３日目夕刻に会員企業と研究者との交流会を開催し、より一層の産学交流を行った。交流会では「FOOMA AP賞」の発表を行い、下記５研究室に授賞し、表彰式も行った。

［グランプリ］

東北大学 大学院 農学研究科 附属先端農学研究センター 食品機能開発部門

「粉砕方法の異なる米粉の内部構造と粉体特性」

［準グランプリ］

北海道大学 大学院 農学研究院 食品加工工学研究室

「アルミニウムの抗菌機能―牛乳の加熱殺菌におけるアルミニウム容器の殺菌効果―」

石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 食品機能系

石川県工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室

「発酵大豆ホエー・オカラを利用した高機能性食品素材の開発」

忠北大学校 農業生命環境大学 バイオシステム工学科

バイオ工程システム研究室（韓国）

「マイクロ波で予熱した唐辛子の遠赤外線乾燥特性」

(2) 安全化・衛生化等の推進企画

① 日本食品工学会共催事業

日本食品工学会と連携し、６月７日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、フォーラム2011を共催した。今年度のフォーラムは「お米、炊飯そしてご飯－お米にまつわる最近の技術－」をテーマとして、我が国の主食であり、食文化の基底をなすお米にまつわる、精米や炊飯技術の進展、新たな活用法などについて、最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

７名の講師による講演に300名の聴講者が集まった。

② 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、６月７日（火）、展示会場内セミナー会場において開催する農業施設学会シンポジウムを後援した。今年度のシンポジウムは「食の安全を支える微生物制御技術」をテーマとして、食中毒の発生等により、食品製造・流通における衛生管理の重要性が高まる中、微生物制御技術に関する最先端の研究成果や事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

４名の講師による講演に５７名の聴講者が集まった。

③ 美味技術研究会共催事業

美味技術研究会と連携し、６月９日（木）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、美味技術研究会シンポジウムを共催した。今年度のシンポジウムは「食と健康」をテーマに、食のおいしさや安全・安心や環境への配慮、健康保持という観点から総合的に追求し、特に健康面に焦点を当てた研究成果・事例を紹介しながら幅広く

討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

4名の講師による講演に105名の聴講者が集まった。

④ 農業機械学会共催事業

農業機械学会と連携し、6月10日（金）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、フードテクノロジーフォーラムを共催した。今年度のフォーラムは「安心・安全な農産物・食品の生産を支える農業機械－生産から食卓まで－」をテーマとして、安全・安心な食料生産や食品提供を支えるために、農業機械がどのように貢献できるのかを考察するシンポジウムを開催した。最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

6名の講師による講演に135名の聴講者が集まった。

⑤ EHEDGセミナー

EHEDG JAPANとの共催で、6月8日（水）に東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG会長のKnuth Lorenzen氏を講師に迎え「衛生設計に関する法令要求－食品接触部の高分子材料を含む－」をテーマにセミナーを開催し、業界の安全・衛生化の向上に努めた。

セミナーには178名の聴講者が参加し、好評を博した。

⑥ JIB FOOMA特別講演会

社団法人日本パン技術研究所との共催で、6月8日（水）、東京ビッグサイト会議棟のレセプションホールにおいて、「AIBフードセーフティ監査の実際」をテーマに、AIB（米国製パン研究所）が指導・監査するベーカリーの安全衛生管理体制について発表が行われ、業界におけるより安全な食品の情報提供に努めた。

セミナーには396名の聴講者が参加し、大好評を博した。

(3) 新技術普及特別企画

当工業会は、一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、毎年、社会還元につながる時宜にかなった企画を実施している。

今年度は、東日本大震災の影響による電力不足が続く中、「食品工場の省エネソリューション」をテーマに、社団法人日本エレクトロヒートセンターと連携し、食品工場を6つのカテゴリーにわけ、夏場の電力不足に向けて今すぐ実行できる節電術や効果的な省エネ対策について、それぞれのカテゴリーごとに色分けしたパネルを活用して紹介した。省エネ効果が一目でわかるように具体例を示したことで、来場者の大きな関心を呼んだ。

6．技術研究促進事業

技術委員会を中心に会員企業の技術力の向上、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業を実施した。

(1) 研修会・講習会の企画運営

会員企業に対し広範な技術的支援を行うため、FOOMA JAPANの各併催セミナーから、時期的・社会的要請に即応したテーマを厳選した「技術委員会1Day特別講演会」を下記の通り実施した。

開 催 日：平成２３年１１月２日（水）

場　　所：TKP田町駅前会議室

参加人数：午前の部２８名、午後の部２５名、特別講演２２名

講演内容：午前の部

食品製造機器の洗浄と衛生管理

萩原 知明 氏（東京海洋大学　准教授）

清浄度簡易評価のための拭き取り操作法の標準化

福崎 智司 氏（岡山県工業技術センター　部長）

午後の部

水中における高電圧パルス電界・放電の発生と食品分野への利用

大嶋 孝之 氏（群馬大学　教授）

膜分離による食品の無菌化

原田 三郎 氏（㈱トライテック）

特別講演

食べ物と運動によるメタボ解消具体策

片山 直美 氏（名古屋女子大学）

(2) 工場・研究施設の視察

会員企業の技術的課題に応えるため、下記の通り平成２３年度技術委員会施設見学会を開催した。

開 催 日：平成２３年１１月１０日（木）

見 学 先：①㈱前川製作所 本社ビル

(地中熱空調技術の見学)

②㈱前川製作所 守谷工場

(各種食品機械装置など同社製品の製造工程の見学)

③アサヒビール㈱ 茨城工場

(ビール製造工程の見学)

参加人数：２２名

(3) 研究者データベースの作成

会員企業に対する技術支援活動並びに産学共同研究の交流促進を図るため、食品工学・機械工学等の分野に関わる研究者に関するデータの収集を行った。また、平成２２年度に発行した「食品工学研究者ガイド」の活用状況を調査するため、会員企業及び同ガイドに掲載された研究機関に対してアンケートを実施した。

7．食品及び食品機械の安全、衛生等の情報提供

食品及び食品機械分野はもとより、生産者から消費者に至るまでのフードチェーンに関するあらゆる人に対して、食の安全及び食に関連する環境（省エネ・廃棄物・食育等）への配慮に関する情報提供をすることにより、国民意識の啓蒙を図り、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することを目的とし、以下の事業を行った。

(1) 機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」109～112号（季刊・年4回）を発行した。本誌は、会員企業のみならず、食品産業関連企業、研究機関等はじめ幅広く一般に配布、また、FOOMA JAPAN会場内でも無料配布しており、食に関する安全衛生、食育、当工業会運営活動等を様々な角度から広報した。

(2) 「FOOMA技術ジャーナル」の発行

我が国食品機械技術の更なる高度化に資するため、FOOMA技術ジャーナルの通巻第14号を5月に、通巻第15号を1月にそれぞれ発行し、会員企業、食品産業関連企業へ広く配布した。また、FOOMA JAPAN会場内にて無料配布を行った。

8．広 報 事 業

広報委員会を中心に、会員企業、食品産業関連企業、関係機関に対して、当工業会の事業活動を積極的に広報するために以下の事業を実施した。

(1) 「日食工だより」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行し、タイムリーな情報提供に努めた。

(2) 時局講演会の開催

講師に手嶋龍一氏（外交ジャーナリスト・作家）を招き、10月19日（水）第一ホテル東京で時局講演会を開催した。会員企業・FOOMA JAPANの出展者・食品関連産業関係者を対象に業界発展の一助として企画、聴講者は160名。

(3) 日食工ガイド改訂

当工業会の概要を広報する「日食工ガイド」（2008年作成）について、作成後3年が経過し現状にそぐわない点があるため、改訂に着手した。

(4) 日食工Webサイト「FOOMA-Net」の運営

会員企業をはじめ、食品産業関連企業、研究機関、一般の方を対象に、関連する法令・告示・通達や、当工業会の事業活動等をWebサイトに掲載し、広く情報を提供した。また、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるよう、さらには国民の食生活向上に貢献できるよう、より有効な利用方法について検討した。

9．国内外の食品及び食品機械に関する調査研究及び普及

国際的なネットワークの構築により、海外における食品製造現場へ食品機械を普及させ、これにより、安全で衛生的な食品生産並びに食品の普及により健全な食生活の発展をはかるべく事業を企画、運営した。こうした事業は、我が国の食品製造技術の提供により実現することから、我が国固有の技術のイノベーションにつながり、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生にも寄与するものである。かかる目的と効果を実現するため、具体的には下記の事業に取り組んだ。

(1) 海外市場調査

国際委員会委員からなる海外市場調査ミッションを以下のとおり派遣し、現地食品関連企業及び食品市場の最新情報を調査した。

① 中華人民共和国 東北部（ハルビン及び大連）：９月１９日（月）～９月２４日（土）
② トルコ共和国：１０月３０日（日）～１１月５日（土）

また、海外市場における最新の動向を発信するため、海外市場セミナーを下記の通り実施した。

開 催 日：１２月１５日（木）１４：００～１７：００
場　　所：ホテルJAL City田町
テ ー マ：「東日本大震災の国際ビジネスへの影響～アジア諸国の反応と日本の対応等」
講　　師：原　　実 氏（日本貿易振興機構 農林水産・食品部 農林水産・食品調査課課長）
遠藤 朋美 氏（日本貿易振興機構 農林水産・食品部 農林水産・食品調査課）
多田 正博 氏（日本機械輸出組合 部会・貿易業務グループ グループ・チーフ）
橋本 弘二 氏（日本機械輸出組合 部会・貿易業務グループ グループ・リーダー）

(2) 海外進出推進活動

外国政府機関や団体との交流の促進を通して、海外における食品製造現場の技術力向上、安全衛生的な製造技術の向上を図り、我が国産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、FOOMA JAPANにおいて国際交流ブース「グローバルコーナー」を設置、運営した。当該コーナーには、アメリカ大使館、トルコ輸出促進センターなど１４機関・団体の参加があった。また、１１月３０日～１２月２日を会期として中華人民共和国・北京で開催された「China Foodtech 2011」展示会に、主催団体である中国食品和包装機械工業会による交流ブースを利用して出展し、我が国産業の周知を図るとともに、今後の会員企業を中心とした我が国産業の海外進出の基礎とすべく、主催団体との交流を行った。

10. 国際交流事業

海外市場におけるFOOMA JAPANのPR活動に努め、またさらなる拡充のために海外市場の食品動向を調査すべく、青年部との合同企画として、9月4日（日）から8日（木）までFine Food Australia見学／オーストラリア食品事情等視察ミッションを実施した。オーストラリア国内では最大規模の食の展示会であるFine Food Australiaの見学をはじめ、食の安全、食品表示の適正な表示を検証するNew South Wales Food Authorityによるセミナー、また、日本人が経営する食肉牧場やワイン産地で有名なハンターバレーを視察、総勢１２名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

11. 食品及び食品機械分野の人材育成

食品及び食品機械分野の従事者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材を育成することにより、もって、我が国産業の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することを目的とする。この目的を果たすべく、以下の事業を実施した。

(1) FOOMAアカデミー

① 第１２期FOOMAアカデミーの実施

第１２期FOOMAアカデミーを以下の通り実施した。

開　　催：平成２４年１月３１日（火）～２月３日（金）

会　　場：㈳日本食品機械工業会　４階会議室

受講者数：２４名

② 第１３期FOOMAアカデミーの開催準備

第１３期FOOMAアカデミーの課目・運営方法につき検討を実施した。

12. 特 別 事 業

企業活動において直面するリスクは、製品要因リスク、自然要因リスク、業務リスク、市場リスク、信用リスク、情報システムリスク等様々である。平成２１年度及び２２年度は、これら多数のリスクのうち“製品要因リスク”の一部を主な対象とした契約書モデル及び標準約款の作成を行った。

平成２３年度は、「標準約款調査研究委員会」にて約款の頒布及び普及活動を行うとともに、企業全体の活動から客観的に評価し、一層効果的な企業防衛のツールとしての活用に資するために、事業継続計画（BCP）の講習会を下記の通り開催した。

日　　時：東京会場：平成２３年１２月５日（月）

大阪会場：平成２３年１２月７日（水）

会　　場：東京会場：ホテルJAL City田町 BIF 「瑞祥」

大阪会場：メルパルク大阪　４階　ソレイユ

内　　容：東京会場（受講者：５０名）

中小企業における事業継続計画（BCP）について（３０分）

永野 喜代彦 氏（中小企業庁 事業環境部 経営安定対策室 企画調整一係長）

リスクマネジメントとしての事業継続計画（BCP）（９０分）
岡部 紳一 氏（東京海上日動リスクコンサルティング株式会社 主幹）
大阪会場（受講者：３０名）
リスクマネジメントとしての事業継続計画（BCP）（９０分）
岡部 紳一 氏（東京海上日動リスクコンサルティング株式会社 主幹）

13. 会館（ふーまビル）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の一部を賃貸した。

14. その他事業

(1) 食品機械の機種別販売額・輸出額統計調査

会員企業の経営指針としての活用を図り、当工業会の事業活動及び業界の将来ビジョンの策定等に反映させるための基礎資料とすることを目的として、会員企業を対象に四半期ごとに食品機械の機種別による販売額・輸出額に係る調査を行った。

(2) 中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業にとって必要な政策について、当工業会Webサイト「FOOMA-Net 」や機関誌等を通じてその周知に努めた。

(3) 新春懇話会・賀詞交歓会

会員サービスの一環として、１月１６日（月）、東京プリンスホテルにおいて、新春賀詞交歓会を開催した。

(4) 日食工Webサイト「FOOMA-Net」の運営

会員企業をはじめ、食品産業関連企業、研究機関、一般の方を対象に、関連する法令・告示・通達や、当工業会の事業活動等をWebサイトに掲載し、広く情報を提供した。また、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるよう、さらには国民の食生活向上に貢献できるよう、より有効な利用方法について検討、改訂を行った。

(5) 一般社団法人への移行作業

３月２３日（金）、内閣府より、一般社団法人として認可する「認可書」を受領した。これを受けて、平成２４年４月１日付け一般社団法人移行に向けて必要な各種資料の作成等準備を進めた。

(6) 事務局機能等の充実

公益法人改革の進行に対応するため、職員の資質向上に努めるとともに、事務局内ネットワークの整備を行うなど、事務局機能の強化・充実に努めた。

また、ふーまビル１階に常設したFOOMA JAPAN運営事務局との連携強化に努め、展示会事業のさらなる充実に努めた。

Ⅲ．会 員 状 況

平成２４年３月３１日現在の会員数は、正会員として法人会員159社、団体会員２団体、賛助会員として９２社の合計253社となった。

平成２３年度における会員の入退会状況は下記の通りである。

１．入会会員（入会順）

正 会 員

㈱ フ ジ サ ワ マ ル ゼ ン

賛助会員

札 幌 高 級 鋳 物 ㈱	多 賀 電 気 ㈱
ピ ル ツ ジ ャ パ ン ㈱	㈱ U L A S G J a p a n
中 村 産 業 ㈱	㈱ 丸 善
㈱アステックエンジニアリング	㈱ エ ム エ ス テ ィ
㈱ ニ ク ニ	

２．退会会員（退会順）

㈲ ク ロ セ テ ク ニ カ ル	大 成 ラ ミ ッ ク ㈱
㈱ バ イ オ ク ロ マ ト	㈱ ヒ ラ カ ワ ガ イ ダ ム

Ⅳ．委員会・部会活動等の功労者表彰について

委員会・部会活動等の功労者表彰規程に基づく今年度の功労表彰者は下記の通りである。

（五十音順、敬称略）

大 西 吉 久	㈶ 食 品 産 業 セ ン タ ー
上 村 信 作	ツ カ サ 工 業 ㈱
高 谷 幸	㈳ 日 本 食 品 衛 生 協 会
常世田 晃 伸	岩 井 機 械 工 業 ㈱
中 西 一 弘	中 部 大 学
新 村 裕	㈱食 肉 科 学 技 術 研 究 所
西 村 英 一	福 伸 工 業 ㈱
古 屋 慎一郎	㈱ サ タ ケ
宮 崎 浩 一	㈱日 本 機 械 工 業 連 合 会
森 江 康 雄	岩 井 機 械 工 業 ㈱